

Marché public de fournitures courantes et de services

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

ACCORD-CADRE POUR LA FOURNITURE/LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON CHAUDE, LE SERVICE DE SELF ET L'ENTRETIEN DES LOCAUX DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Marché n° CFB-2024-01

Code CPV : 55521200-0

**(Marché à procédure adaptée en application des articles R. 2123-1-3°, et R. 2162-3
à R. 2162-4 du code de la commande publique)**

Le présent Cahier des Clauses Particulières comprend 16 articles numérotés de 1 à 16
rédigés sur 17 pages numérotées de 1 à 17.

SOMMAIRE

PREAMBULE	3
ARTICLE 1 : OBJET DE L'ACCORD-CADRE- DISPOSITIONS GENERALES	3
1.1 OBJET DE L'ACCORD-CADRE	3
1.2 DUREE DE L'ACCORD-CADRE	3
1.3 MODE DE PASSATION ET FORME DU MARCHÉ	3
1.4 MODALITES ET CONDITIONS D'EXECUTION DU MARCHÉ	4-5-6-7
1.5 RESPONSABILITE PARTICULIERE DE LA PERSONNE PUBLIQUE	7
ARTICLE 2 : PIECES CONTRACTUELLES DE L'ACCORD-CADRE	7
2.1 PIECES PARTICULIERES	7
2.2 PIECES GENERALES	7-8
ARTICLE 3 : MODALITES DE COMMANDE	8
ARTICLE 4 : MODALITES DE LIVRAISON	9
ARTICLE 5 : MODALITES DU SERVICE DE SELF	9
ARTICLE 6 : MODALITES DE L'ENTRETIEN DES LOCAUX	9
ARTICLE 7 : VERIFICATION ET ADMISSION DES PRESTATIONS	10
ARTICLE 8 : OBLIGATIONS PARTICULIERES DU FOURNISSEUR	10
8.1 PRESCRIPTIONS RELATIVES A L'HYGIENE	10
8.2 SURVEILLANCE EN CUISINE	10
8.3 CONTROLE DES PRIX DE REVIENT	10
ARTICLE 9 : SANCTIONS	11
9.1 PENALITES DE RETARD	11
9.2 PENALITES POUR DOCUMENTS DEMANDES NON FOURNIS	11-12
ARTICLE 10 : PRIX, VARIATION DES PRIX ET REGLEMENT DES FACTURES	12
10.1 CARACTERISTIQUES DES PRIX PRATIQUES	12
10.2 MODALITES DE VARIATION DES PRIX	12-13
10.3 CLAUSES DE REEXAMEN	13
10.4 FACTURATION	13
10.5 MODALITES ET DELAIS DE PAIEMENT	14
10.6 INTERETS MORATOIRES	14
ARTICLE 11 : RECOURS A LA SOUS-TRAITANCE	15
ARTICLE 12 : ASSURANCE	15
ARTICLE 13 : EXECUTION AUX FRAIS ET RISQUES - RESILIATION	15
13.1 EXECUTION AUX FRAIS ET RISQUES	15-16
13.2 RESILIATION	16
ARTICLE 14 : SAUVEGARDE, REDRESSEMENT ET LIQUIDATION JUDICIAIRE	17
ARTICLE 15 : CONTENTIEUX et REGLEMENT DES LITIGES	17
ARTICLE 16 : DEROGATIONS AUX DOCUMENTS GENERAUX	17

PREAMBULE

Pouvoir adjudicateur : Collège Fontaines Bouillantes

Le Représentant du Pouvoir adjudicateur : Mme **LEBORGNE Jeanne Philomène**, Chef d'Etablissement :

ARTICLE 1 : OBJET DE L'ACCORD-CADRE - DISPOSITIONS GENERALES -

1.1 OBJET DE L'ACCORD-CADRE

Le présent accord-cadre a pour objet la fourniture et la livraison de repas en liaison chaude destinés aux élèves ainsi qu'aux personnes admises au service de restauration ; ainsi que la mise à disposition du personnel de service affecté à la préparation de la salle, à la distribution des repas, à l'entretien et au rangement des locaux et du matériel de la restauration scolaire (les produits lessiviels et d'entretien seront fournis par le prestataire). Le personnel est exempt de surveillance des élèves.

Demi - pension

Le nombre de repas estimé par jour est compris entre 50 et 250

Les prestations sont les suivantes :

- Déjeuners livrés pour les élèves et les personnes admises au service de restauration, les lundi, mardi, jeudi et vendredi, hors vacances scolaires.
- Des repas pique-niques pour des circonstances exceptionnelles (sorties pédagogiques principalement) pourront entraîner des commandes au moins 48 heures à l'avance par le collège pour une livraison soit sur le site de la sortie pédagogique, soit à l'EPLÉ avant le départ des élèves.
- Des repas festifs (repas de fin d'année ou à thème).

1.2 DUREE DE L'ACCORD-CADRE

Le présent accord-cadre est conclu pour une période initiale d'une année scolaire à compter du 1^{er} septembre 2024 jusqu'au 30 juin 2025. L'accord-cadre est reconductible tacitement 2 fois pour couvrir une durée maximale de 36 mois.

Le titulaire de l'accord-cadre ne peut refuser la reconduction.

En cas de non reconduction de l'accord-cadre, le collège informera le titulaire de sa décision dans un délai de TROIS (3) mois maximum avant le terme de l'année scolaire concernée.

1.3 MODE DE PASSATION ET FORME

Le présent accord-cadre est passé selon la procédure adaptée conformément aux dispositions de l'article R. 2123-1-3° du code de la commande publique.

Le présent accord-cadre est un marché à bons de commande sans minimum, avec maximum passé en application des articles R. 2162-3 à R. 2162-4 du code de la commande publique.

1.4 MODALITES ET CONDITIONS D'EXECUTION

Plan alimentaire

Les menus sont élaborés par le diététicien du titulaire.

Les menus devront satisfaire à des exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel. Les menus à jour fixe sont proscrits afin d'éviter la monotonie alimentaire.

Conformément au décret **2021-1235 relatif à l'adaptation à l'outre-mer des seuils prévus à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime** concernant la composition des repas servis dans les restaurants collectifs, le titulaire devra proposer 20% de produit durable et de qualité dont 5% de produits biologiques

A partir du 1er janvier 2026 le taux de produits durables passent de 20 à 35% dont 10% de biologiques.

Seuils retenus par le décret 2021-1235 relatif à l'adaptation à l'outre-mer des seuils prévus à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime

	2022-2025		2026-2029	
	% EGAlim	dont % Bio	% EGAlim	dont % Bio
Guadeloupe	20%	5%	35%	10%
Guyane				
Martinique				
La Réunion				
Saint-Martin				

Le titulaire proposera des quantités adaptées à des adolescents et adultes afin de satisfaire leurs besoins nutritionnels.

Il s'engage à présenter les menus établis conformément aux recommandations relatives à la nutrition des collégiens respectant notamment la réglementation énumérée à l'article 2 du présent C.C.P.

Les préparations culinaires devront être simples, soignées, variées et tendre à approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale.

Le titulaire soumet, **15 jours au moins** avant le début de la période concernée, au responsable du marché un « projet de menus » établi conformément à la Recommandation n° J3-99 relative à la nutrition, élaborée par le GPEM/DA et adoptée par la section technique de la Commission Centrale des Marchés le 6 mai 1999.

Les menus proposés par le titulaire devront comporter quatre éléments, et être élaborés selon les règles de nutrition et diététique :

- 1 hors d'œuvre varié
- 1 légume cuit + féculent
- 1 viande ou poisson
- 1 produit laitier, ou
- 1 dessert (fruit ou pâtisserie)
- Pain à volonté

Ce projet est soumis à l'examen et à l'approbation de la commission des menus prévue par le règlement intérieur de l'établissement.

Le titulaire communiquera sur le « projet de menus » **la part des produits durables et de qualité ainsi que la part des produits biologiques fournis dans les différents menus proposés**".

Le titulaire devra également proposer des actions diverses à buts « pédagogiques » à destination des élèves afin de contribuer à leur éducation alimentaire et parvenir ainsi à améliorer l'acceptation des repas fournis et diminuer les déchets.

Le titulaire doit prévoir dans son organisation des menus de substitution (repas servis en cas d'intempérie ou de pannes électriques) réputés au même prix que les repas quotidiens habituels.

Toute modification des menus prévisionnels proposés par le titulaire doit faire l'objet d'une information préalable au pouvoir adjudicateur dans un délai de 48 heures. Le délai peut être diminué en cas d'adaptation aux réalités de la production locale en produits frais (variation de cours, écoulement d'excédents).

La forme et la périodicité des bons de commande seront mises au point avec le titulaire en tout début de marché.

La fourniture des repas sera assurée dans les conditions définies dans le CCP, les pièces générales de l'accord-cadre et **devra être en conformité avec la législation en vigueur en termes de sécurité et d'hygiène**.

Continuité du service

Le titulaire s'engage pendant la durée du contrat, à assurer la continuité du service public.

En cas de défaillance de sa part, le pouvoir adjudicateur pourra assurer le service, en faisant exécuter par un tiers les prestations aux frais et risques du titulaire conformément à l'article 45 du CCAG FCS.

Hygiène et salubrité

Le titulaire du présent accord-cadre doit apporter la garantie que les conditions de fabrication, de préparation, de transport et de fourniture des repas respectent les règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité conformément aux dispositions légales en vigueur.

Il doit disposer de l'autorisation et de l'agrément pour l'activité de cuisine centrale délivrés par la Direction des Services Vétérinaires.

Il est tenu de mettre en place un système d'autocontrôles, garant de la salubrité et de l'hygiène afin de prévenir tout danger d'intoxication : Selon la Méthode H.A.C.C.P. (Analyse des Dangers et Maîtrise des Points Critiques) selon l'arrêté du 29 septembre 1997 et les normes les plus récentes en particulier européennes si l'arrêté précédemment cité venait à être modifié. Les résultats de ces autocontrôles devront être tenus à la disposition du pouvoir adjudicateur autant que besoin. Le pouvoir adjudicateur se réserve de droit de demander une analyse bactériologique aux frais du titulaire.

Le titulaire s'engage à employer tous les moyens nécessaires en matière d'hygiène sur son lieu de travail, tant en ce qui concerne son personnel que les denrées utilisées, et tant en ce qui concerne l'utilisation que l'entretien des locaux et du matériel (cuisine, armoires de stockage, etc....).

Il veille à prendre le maximum de précautions dans toutes les opérations de manipulation et de conditionnement des denrées et à ne pas rompre la chaîne du froid.

Conditions particulières

Certaines activités (pique-nique) peuvent nécessiter des conditionnements particuliers :

- Repas en sacs individuels
 - Repas froids servis en barquettes en privilégiant les matériaux alternatifs au plastique.
- Ils doivent être livrés sur demande du pouvoir adjudicateur, la commande étant passée par voie dématérialisée au moins deux jours avant la date de consommation.

Ces repas doivent respecter les normes d'équilibre ci-dessus mentionnées. Le prix de ces repas comprend la livraison dans la commune du pouvoir adjudicateur au même prix que les repas habituels.

En cas de perturbation importante (grèves, équipement en panne, contexte sanitaire dégradé) le prestataire s'engage à fournir à l'établissement le repas sous un conditionnement individuel.

Stockage, emballage et transport

Il est fait application des dispositions de l'article 20 et 21 du CCAG/FCS

Les repas doivent impérativement être livrés sur le site de livraison en liaison chaude avant 10h 00.

Le titulaire assure la livraison jusqu'au lieu d'exécution de la prestation. Les aliments seront transportés dans les bacs gastronomes et containers isothermes.

Les bacs et containers vides pourront être récupérés par le titulaire après le service du jour à compter de 13h 30, voire le lendemain à l'occasion de la livraison suivante.

Le fournisseur doit assurer une température de livraison conformément à la réglementation en vigueur.

Les fournitures livrées par le titulaire doivent être accompagnées d'un bulletin ou bon de livraison en double exemplaire comprenant notamment les indications suivantes :

- Le nom du titulaire
- L'adresse de livraison
- L'adresse de facturation
- Le numéro de la Commande
- La date de la commande
- La date et heure de livraison
- Le délai de conservation des fournitures livrées
- La température au moment de la livraison
- La nature précise et la quantité des produits livrés
- Le dosage à servir

Un contrôle journalier de la livraison doit être fait par le responsable du restaurant scolaire du lieu de livraison. Il lui appartient de signaler dès le jour du repas au plus tard toute anomalie constatée.

Le pouvoir adjudicateur assure le stockage après livraison, la conservation des repas dans ses locaux.

Il assure le premier lavage des contenants de transport avant leur reprise par le titulaire.

Fluides et produits d'entretien

Les fluides (eau, gaz, électricité, téléphone) liés au service dans les locaux de restauration scolaire sont à la charge du pouvoir adjudicateur.

Les produits d'entretien, les vêtements de travail, les jetables du personnel de service de distribution de la restauration sont à la charge du titulaire.

Travaux et équipements mobiliers et immobiliers

Ils sont à la charge du le pouvoir adjudicateur.

Le titulaire informe le pouvoir adjudicateur de toute préconisation nécessaire au bon fonctionnement et à la garantie d'hygiène et de la sécurité alimentaire.

1.5 RESPONSABILITE PARTICULIERE DE LA PERSONNE PUBLIQUE

Le Collège **Fontaines Bouillantes** procède à l'encaissement auprès des familles.

Le service gestion du collège se charge de la liquidation de ces sommes.

La personne publique fait son affaire des locaux et du fonctionnement de la demi-pension au regard de la législation applicable, la responsabilité du fournisseur n'étant engagée que par la confection, la livraison, le déchargement, la distribution des repas et l'entretien des locaux.

ARTICLE 2 : PIECES CONTRACTUELLES DE L'ACCORD-CADRE

Le présent accord-cadre est régi par le code de la commande publique. Les pièces constitutives du marché sont les suivantes, par ordre décroissant de priorité :

2.1 PIECES PARTICULIERES

- L'Acte d'Engagement dont le prix unitaire hors taxe, exprimé en euros, écrit en toutes lettres fera seul foi.
- Le Cahier des Clauses Particulières
- Les bons de commande : message électronique adressé en fin de semaine pour la semaine suivante
- Le cadre de décomposition du prix d'un repas.

L'acte d'engagement et ses annexes ainsi que le CCP sont établis en un seul exemplaire original conservé par le Collège, et qui, en cas de litige fait seul foi.

En cas de contradiction ou de différence entre les pièces constitutives du marché, celles-ci prévalent dans l'ordre d'énumération ci-dessus.

2.2 PIECES GENERALES

Les pièces générales sont **notamment** constituées :

- du Cahier des Clauses Administratives Générales 2021 (CCAG/FCS) applicable aux marchés publics de fournitures courantes et services non remis au titulaire, qui reconnaît par la remise de son offre en avoir pris connaissance. (Arrêté du 30 mars 2021 portant approbation du cahier des clauses administratives générales des marchés publics de fournitures courantes et de services).
- la recommandation relative à la nutrition réf 3572230000 des journaux officiels – grammages majorés de 20%
- des fascicules du Groupement Permanent d'Etudes des Marchés/Denrées Alimentaires /édition 2001. **Les grammages à retenir par le titulaire seront obligatoirement les grammages les plus élevés, recommandés par le GEMRCN, lorsque ceux-ci sont**

- présentés sous forme de « fourchettes ».** Exemple : taille de portion à servir; recommandation du GEMRCN pour les friands en hors d'œuvre dans le secondaire : 90 à 120 gr. Le grammage servi à chaque élève sera donc de 120 grammes minimum.
- l'arrêté du 26 juin 1974 du Ministère de l'Agriculture réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, conservation, distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance
 - les brochures n°1488-1 à 7 « hygiène alimentaire » publiées dans les journaux officiels
 - les règlements 49/2000 et 20/2000 du 10 janvier 2000 complétant les textes fondateurs concernant les OGM en Europe
 - Les réglementations en vigueur édictées par l'Union Européenne sur la traçabilité des produits alimentaires, les O.G.M., viandes, fromages, etc.
 - Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
 - Circulaire ministérielle de l'Education Nationale n°2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments
 - le Programme national nutrition santé 2019-2023 (PNNS 4)
 - LOI n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets
 - LOI n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (loi AGECE)
 - Le code rural et de la pêche maritime

Toute disposition nouvelle applicable à l'objet du marché, préconisée par la réglementation et postérieure à ces textes, sera applicable dès sa publication.

ARTICLE 3 : MODALITES DE COMMANDE

Le marché s'exécute au moyen de bons de commande précisant :

- ❖ Le nom et l'adresse du Collège ;
- ❖ Le nombre de repas, la nature des repas à livrer ;
- ❖ Le lieu, les jours, les heures de livraison ;
- ❖ Les demandes spécifiques tels que les repas à emporter ;
- ❖ Les prestations diverses
- ❖ Toute information indispensable au bon fonctionnement de la demi-pension.

Le décompte des repas à servir est établi par le représentant du pouvoir adjudicateur ou son représentant et communiqué au titulaire au plus tard 48 heures au préalable avec des ajustements possibles la veille de la livraison jusqu'à **18H00 dernier délai**.

Le représentant du pouvoir adjudicateur ou son représentant utilisera tout moyen utile à la communication de la commande, notamment le téléphone, la télécopie ou Internet.

Les commandes sont passées par le pouvoir adjudicateur par mail à l'adresse électronique donné par le titulaire du marché selon un modèle pré-établi par le titulaire.

Les commandes se feront le vendredi de chaque semaine pour la semaine suivante. En l'absence de commande transmise dans les délais sus-indiqués, le titulaire joindra le pouvoir adjudicateur pour s'assurer de l'origine de l'erreur.

Si le pouvoir adjudicateur veut compléter en moins ou en plus une commande, il devra le faire la veille du jour, sinon le titulaire n'a aucune obligation à satisfaire cette demande si son organisation ce jour ne le lui permet pas.

ARTICLE 4 : MODALITES DE LIVRAISON

Le titulaire assure la livraison des repas jusqu' au lieu de stockage indiqué par le pouvoir adjudicateur en liaison chaude.

Il appartient au titulaire de prendre toutes dispositions nécessaires afin de faire face à toute éventualité, sauf cas de force majeure, qui mettrait en cause le fonctionnement continu de la livraison des repas dans les conditions requises et précisées dans le présent marché.

Le fournisseur doit assurer le transport et les livraisons franco de port et d'emballage.

Les livraisons s'effectueront aux horaires et jours suivants :

- LUNDI-MARDI-JEUDI-VENDREDI, **10h00 au plus tard - délai de rigueur** -

Le titulaire sera averti des jours où les classes vaqueront de manière exceptionnelle en dehors des périodes habituelles de vacances scolaires.

Le titulaire reste responsable de la livraison jusqu'à destination.

Le pouvoir adjudicateur assure le stockage après la livraison définie précédemment ainsi que la conservation des repas dans ses locaux.

Le livreur devra impérativement déposer la marchandise dans le local indiqué par le pouvoir adjudicateur.

Aucune livraison ne pourra être déposée à l'extérieur des locaux. Si tel est le cas, la marchandise sera considérée comme non reçue.

Toute livraison égarée du fait du non-respect du lieu de livraison sera mise à la charge du titulaire et ne pourra être facturée au pouvoir adjudicateur.

Les retards occasionnés feront l'objet de l'application de pénalités prévues dans le cadre de ce marché.

ARTICLE 5 : MODALITES DU SERVICE DE SELF

Le service est assuré de 11h00 à 13h00.

Le personnel mis à disposition par le titulaire assure le service de restauration en respectant les normes réglementaires des portions à servir à chaque rationnaire.

Le personnel de service assure la responsabilité du stockage des repas après réception, de leur maintien en température - car les plats doivent garantir une constante de chauffe d'au moins 63° - et du service des repas auprès des convives.

Pour assurer l'ensemble des missions de service, le titulaire met en place et prend en charge le personnel nécessaire à la bonne exécution du service de distribution des repas.

ARTICLE 6 : MODALITES D'ENTRETIEN DES LOCAUX

Le personnel de service mandaté par le titulaire assure la responsabilité des tâches de nettoyage et d'entretien de l'ensemble des surfaces d'office, salle de restauration, vestiaires, du lavage de la vaisselle et du petit matériel.

Le personnel de service assure également la mission d'enlèvement des déchets et le premier nettoyage des contenants afin de préparer leur reprise par le titulaire.

ARTICLE 7 : VERIFICATION ET ADMISSION DES PRESTATIONS

Le pouvoir adjudicateur, après avoir effectué les opérations de vérification prononce l'admission, l'ajournement ou le rejet des prestations dans les conditions prévues aux articles 27 à 30 du CCAG/FCS.

Les vérifications porteront principalement sur le respect quantitatif et qualitatif de la commande et l'adéquation avec le bon de livraison.

Au cas où le livreur ne peut pas attendre la vérification totale de la livraison, l'EPLÉ ou son représentant fera figurer sur le bon la mention « **sous réserve de contrôle** ». Celle-ci sera paraphée par le livreur. Chaque partie en conservera un exemplaire.

En cas de contestation de la livraison, le titulaire devra accepter les litiges éventuels constatés lors du contrôle final.

En cas de non-conformité des prestations, l'EPLÉ se réserve alors la faculté de s'approvisionner auprès d'un autre opérateur économique, aux frais du titulaire.

ARTICLE 8 : OBLIGATIONS PARTICULIERES DU FOURNISSEUR

8.1 PRESCRIPTIONS RELATIVES A L'HYGIENE

Le titulaire s'engage à soumettre son personnel qualifié, en vue de la mission confiée, à toutes les obligations médicales prévues par la réglementation concernant l'état et l'hygiène du personnel.

Le titulaire fournit, dans les 15 jours suivant la notification du marché, une copie de l'agrément des services vétérinaires pour le ou les sites de production des repas livrés au collège. En cas de changement du ou des sites de production, copie de cet agrément sera transmise à la personne publique dans les meilleurs délais et au plus tard la veille du changement effectif de site, sous peine de résiliation du marché aux torts du titulaire.

Le titulaire veille à ce que les véhicules servant à la livraison des repas, ainsi que le matériel nécessaire au déchargement et stockage, soient en parfait état d'entretien et de propreté selon la législation en cours.

8.2 SURVEILLANCE EN CUISINE

Le fournisseur doit faire connaître à la personne publique le(s) lieu(x) dans le(s)quel(s) se déroulent les différentes phases de fabrication des repas du Collège **Fontaines bouillantes**.

Le fournisseur doit procurer le libre accès de ses cuisines, sans délai, à toute demande du représentant du pouvoir adjudicateur ou de son représentant.

L'exercice de la surveillance, par la personne publique, des cuisines du fournisseur, laisse entière la responsabilité de ce dernier et, ne limite pas le droit du Collège à refuser les fournitures reconnues défectueuses au moment de la vérification de la livraison.

8.3 CONTROLE DES PRIX DE REVIENT

A la demande de la personne publique et à tout moment durant la durée du contrat, le titulaire est tenu de communiquer à la personne publique les éléments constitutifs des prix de revient des repas. Le titulaire s'engage à permettre et à faciliter la vérification sur pièces et sur place de tout document permettant de contrôler :

- La part consacrée à l'achat de denrées
- La part afférente à la fabrication et la livraison des repas
- La part induite par la mise à disposition de personnel de service

ARTICLE 9 : SANCTIONS

9.1 PENALITES POUR RETARD DE LIVRAISON

En cas de retard de livraison, sauf cas de force majeure, le fournisseur encourt, sans mise en demeure préalable, une pénalité calculée de la manière suivante par dérogation à l'article 14 du CCAG/FCS :

$$P = V \times R/4$$

P : Le montant de la pénalité.

V : La valeur des prestations sur laquelle est calculée la pénalité, cette valeur étant égale à la valeur de règlement de la partie des denrées livrées en retard ou de l'ensemble des denrées commandées, si le retard de livraison d'une partie rend l'ensemble inutilisable.

Base d'évaluation pour le calcul des pénalités :

- ▶ les entrées : 15%
- ▶ le plat principal : 65%
- ▶ le fromage : 10%
- ▶ le dessert : 10%

R : Le nombre de demi- heures de retard à compter de l'heure maximale de livraison prévue à l'article 4.

En cas de retard rendant impossible le service de restauration qui débute à 11H00, les repas seront décommandés et non facturés, sans préjudice de l'application de la pénalité ci-dessus. De plus, pour la ou les journées concernées par ce cas, la personne publique pourvoira à l'exécution de la prestation aux frais et risques du titulaire.

9.2 PENALITES POUR DOCUMENTS DEMANDES NON FOURNIS.

Non fourniture des éléments prévus à l'article 6.3

En cas de non transmission des documents ou informations demandé(e)s par la personne publique ou en cas de transmission de renseignements incomplets ou inexacts, la personne publique appliquera, un mois après une mise en demeure restée sans effet, une pénalité égale à 10% des sommes dues au titulaire pour les prestations réalisées depuis le jour de la mise en demeure de fournir les éléments jusqu'à la remise effective des documents ou renseignements demandés par le représentant du pouvoir adjudicateur. Le montant de cette pénalité sera déduit de la facture présentée par le titulaire.

L'application de cette pénalité, par dérogation à l'article 14 du CCAG/FCS, ne fait pas obstacle à une éventuelle résiliation du contrat aux torts du fournisseur.

Non fourniture de divers éléments

En cas de non transmission de documents ou prestations indispensables au bon fonctionnement du service de restauration et réclamés dans les CCP par la personne responsable du marché, le titulaire s'expose, par dérogation à l'article 14 du CCAG/FCS, à **une pénalité forfaitaire de 50 euros par jour de retard**. Sont concernés :

- Les « projets de menus » non remis 6 jours au minimum avant la tenue de la commission de menus ;
- Les menus à afficher, pour les 4 semaines à venir, non remis au plus tard le dernier jour de ½ pension précédant le mois concerné ;
- La facture non remise au pouvoir adjudicateur dans les 5 jours suivants le dernier jour de livraison du mois de décembre ;
- Le bon de livraison non remis immédiatement ;
- Le non enlèvement immédiat des fournitures refusées par le collège ;
- Le cas échéant, la non remise par le titulaire d'une photocopie ; des modifications apportées à son contrat d'assurance ; du nouveau contrat, dans les 30 jours suivants les modifications.
- Non remise des justificatifs du coût de la part des denrées suite à la demande du Collège.

ARTICLE 10 : PRIX, REVISION DES PRIX ET REGLEMENT DES FACTURES

10.1 CARACTERISTIQUES DES PRIX PRATIQUES

Les prestations faisant l'objet du présent un accord-cadre sont réglées par application d'un prix unitaire (par repas) hors TVA, exprimé en Euros.

Ce prix est détaillé sur le bordereau de décomposition du prix unitaire d'un repas et doit être identique au prix indiqué dans l'acte d'engagement. Il prend en compte toutes les obligations prévues au CCP.

Le prix établi à la date de signature de l'accord cadre par le titulaire doit comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement les prestations, ainsi que tous les frais afférents au conditionnement à la manutention, à l'assurance au stockage, au transfert jusqu'au lieu de livraison et à l'installation dans le restaurant scolaire.

Ce prix est, de même, réputé inclure le coût des contrôles bactériologiques sur la cuisine du titulaire ainsi que la stricte application des règles relatives à la médecine du travail, aux conditions d'hygiène et de sécurité, à l'habillement et à l'hygiène corporelle du personnel de l'entreprise, à la convention collective de cette dernière.

10.2 MODALITES DE VARIATION DES PRIX

Le prix des prestations est ferme et définitif pour la durée de l'année scolaire 2024-2025.

Tous les ans, à la date anniversaire du contrat, le prix des prestations pourra être révisé. Toutefois, cette révision ne pourra conduire à une augmentation des prix supérieure à celle qui résulterait de l'application de la formule de révision suivante :

Formule de révision :

"Le prix des prestations est ferme et non révisable à compter de l'entrée en vigueur de celui-ci jusqu'à la fin de la première année de contrat.

Le marché est à prix révisable, annuellement à la date anniversaire, selon la formule suivante :
$$P = P_0 \times [0.150 + (0.425 \times (I/I_0) + 0.425 \times (I'/I'_0))]$$

Avec :

P = prix révisé HT

P₀ = prix initial du marché HT

I = dernière valeur, publiée à la date d'ajustement, de l'indice des prix à la consommation

« Restauration » publié par l'INSEE sous l'identifiant 001765051

I₀ = valeur du même indice pris pour base lors de l'ajustement précédent

I' = dernière valeur publiée à la date de l'ajustement de l'indice des prix à la consommation « repas dans un restaurant scolaire ou universitaire » publié par l'INSEE sous l'identifiant 001765066

I'₀ = valeur du même indice prise pour base lors de l'ajustement précédent

Lors de la première révision de prix intervenant en septembre 2025, la valeur des indices de référence seront celles en vigueur au mois de septembre 2024.

La révision de prix est effectuée par le titulaire du marché et doit être communiquée au pouvoir adjudicateur (par LRAR) au plus tard un (1) mois avant la date anniversaire du marché"

Dans le cas où l'application de la formule de révision serait insuffisante pour absorber le surcoût du titulaire, ce dernier devra prouver par tout moyen que l'augmentation de son prix est due à une circonstance qu'un acheteur diligent ne pouvait prévoir. Ces circonstances doivent rendre

nécessaire la modification du contrat. La modification ne sera possible, après accord de l'EPLÉ, et envoi du nouveau BPU, que dans la limite de 50 % du montant initial.

A défaut, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit, après examen des éléments, de résilier ledit marché.

10.3 CLAUSES DE REXAMEN :

En cas de circonstance que des parties diligentes ne pouvaient prévoir dans sa nature ou dans son ampleur et modifiant de manière significative les conditions d'exécution du marché, les parties examineront de bonne foi les conséquences, notamment financières, de cette circonstance. Le cas échéant, les parties conviendront, par avenant, des modalités de prise en charge, totale ou partielle, des surcoûts directement induits par cette circonstance sur la base de justificatifs fournis par le titulaire. Il est tenu compte, notamment :

- des surcoûts liés aux modifications d'exécution des prestations ;
- des conséquences liées à la prolongation des délais d'exécution du marché.

Le titulaire est tenu de demander, en temps utile, qu'il soit procédé à des constatations contradictoires pour permettre à l'acheteur d'évaluer les moyens supplémentaires effectivement mis en œuvre.

Sont exclues de cette évaluation, les augmentations de prix prises en compte dans les index ou indices utilisés pour la révision des prix du marché.

Dans le cadre de ce marché, une augmentation du nombre des demi-pensionnaires peut faire l'objet d'une modification du nombre maximum de repas commandés sans nouvelle mise en concurrence. La clause de révision pourra également être modifiée afin qu'elle soit adaptée à des augmentations de coûts qui ne pouvaient être prévues par un acheteur diligent. Cette modification de la clause de révision fera l'objet d'un avenant après étude par le pouvoir adjudicateur des différents éléments fournis par le titulaire et justifiant une augmentation au-delà de ce que prévoit la clause de révision. Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de résilier le contrat si les parties ne parviennent pas à trouver un accord.

10.4 FACTURATION

Le paiement s'effectuera selon les règles de la comptabilité publique. Les prestations seront payées dans les conditions suivantes par dérogation à l'article 10 du CCAG/FCS.

La facture est établie en 1 exemplaire. La facture portera, outre les mentions légales et celles prévues au CCAG, les indications suivantes :

- ❖ Le nom et l'adresse du créancier ;
- ❖ Le numéro du (des) bon(s) de commande (= Engagement Juridique) concerné(s) ;
- ❖ Le numéro de son compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé sur l'acte d'engagement ;
- ❖ Les références du marché (objet, numéro et date) ;
- ❖ Le mois d'exécution de la prestation ;
- ❖ Le nombre de repas commandés au cours du mois ;
- ❖ Le prix unitaire hors taxe du repas ;
- ❖ Le taux et le montant de la T.V.A. ou de toute autre taxe applicable ;
- ❖ Le montant total des fournitures livrées en H.T et T.T.C ;
- ❖ La devise présentée sur la facture est exclusivement l'EURO.

LE DETAIL DU NOMBRE DE REPAS LIVRES CHAQUE JOUR TOUT AU LONG DU MOIS CONSTATE DEVRA OBLIGATOIREMENT APPARAÎTRE SUR LA FACTURE OU SUR UN DOCUMENT ANNEXE, EN ORIGINAL, JOINT A CETTE MEME FACTURE.

Le marché sera réglé conformément à la réglementation de la comptabilité publique en vigueur.

10.5 MODALITES ET DELAIS DE PAIEMENT

Les prestations donnent lieu à paiement après le service fait. Les paiements seront effectués à termes échus selon les règles de la comptabilité publique en fonction du nombre de repas commandés.

Les demandes de paiement devront parvenir à l'adresse indiquée ci-dessous :

Collège Fontaines bouillantes
Desmarais – BP 54
97125 BOUILLANTE

Le mode de règlement retenu est le virement administratif sur le compte dont les références sont précisées dans l'acte d'engagement. Les paiements sont effectués par l'Agent comptable de l'établissement

Par dérogation à l'article 11.4 du CCAG/FCS., les factures détaillées porteront au minimum :

- le nombre de repas facturés,
- le taux et montant de la TVA
- la période précise concernée,
- le prix unitaire HT
- le total TTC.

Les factures sont adressées au pouvoir adjudicateur.

Les factures peuvent aussi être transmises sous format électronique, via la plateforme de dématérialisation CHORUS PRO. L'accès à cette plateforme est gratuit et permet le dépôt, la réception, la transmission et le suivi des factures depuis l'adresse : <https://chrorus-pro.gouv.fr>

Les sommes dues au titulaire, seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des demandes de paiement.

Le comptable assignataire du Collège **Fontaines Bouillantes** est chargé du paiement des factures.

Le délai de paiement est fixé, conformément aux dispositions à 30 jours francs à compter de la date de remise par le titulaire de sa facture accompagnée du décompte des repas par jour pour le mois considéré ou de la réception totale des fournitures pour la période considérée.

Le titulaire sera averti au plus vite par courrier électronique des éventuelles raisons qui s'opposent au paiement. La répétition d'erreurs sur les factures entraînera leur rejet systématique. Les conséquences de ces négligences, du fait du titulaire, seront supportées par ce dernier, sans qu'il puisse prétendre de ce fait à de quelconques intérêts moratoires.

Le collège se libérera des sommes dues en faisant donner crédit au compte ouvert au nom de l'entreprise tel qu'il sera défini dans l'Acte d'Engagement conformément aux règles de la comptabilité publique.

10.6 INTERETS MORATOIRES

Le défaut de paiement dans les délais, précisés dans l'article 8.3 fait courir de plein droit au bénéfice du titulaire des intérêts moratoires calculés dans les conditions prévues à l'article R. 2192-31 du code de la commande publique.

Le taux des intérêts moratoires à payer au titulaire est égal au taux d'intérêt légal en vigueur à la date à laquelle les intérêts moratoires ont commencé à courir, augmenté de 8 points de pourcentage.

ARTICLE 11 : RECOURS A LA SOUS-TRAITANCE

Le titulaire peut sous-traiter l'exécution de certaines parties de son marché à condition d'avoir obtenu au préalable de la personne publique : l'acceptation de chaque sous-traitant, l'agrément des conditions de paiement de chaque contrat de sous-traitance.

ARTICLE 12 : ASSURANCE

Dans un délai de quinze jours à compter de la notification de l'accord-cadre et avant tout commencement d'exécution, le titulaire devra justifier qu'il est couvert par un contrat d'assurance au titre de la responsabilité civile découlant des articles 1382 à 1384 du Code civil garantissant sa responsabilité civile en cas de dommages corporels et matériels et couvrant en particulier les risques résultants d'intoxications alimentaires au collège **Fontaines Bouillantes**.

Il devra donc fournir une attestation de son assureur justifiant qu'il est à jour de ses cotisations et que sa police contient les garanties en rapport avec l'importance de la prestation.

Cette attestation ne devra pas dater de plus d'un mois.

A tout moment durant l'exécution de la prestation, le titulaire doit être en mesure de produire cette attestation, sur demande du pouvoir adjudicateur et dans un délai de quinze jours à compter de la réception de la demande.

La responsabilité du collège **Fontaines Bouillantes** ne pourra pas être engagée si, à l'occasion d'un sinistre, l'étendue des garanties et(ou) le montant de l'assurance du titulaire s'avérait(aient) insuffisant(s).

En cas de franchise dans le contrat du titulaire, ce dernier sera réputé la prendre intégralement à sa charge.

Le contrat d'assurance devra prévoir une clause de renonciation de la part du titulaire et de son (ses) assureur(s) à tout recours contre le collège **Fontaines Bouillantes**. Dans un délai d'un mois, le titulaire devra tenir informé le collège **Fontaines Bouillantes** de toute modification apportée à son contrat d'assurance (résiliation, changement de compagnie, avenants, garanties...). Dans le cas où ces nouvelles conditions apportées à sa police d'assurance ne correspondraient pas à celles demandées dans le présent CCP, le collège **Fontaines Bouillantes** pourra rompre le contrat sans indemnité.

ARTICLE 13 : EXECUTION AUX FRAIS ET RISQUES – RESILIATION

13.1 EXECUTION AUX FRAIS ET RISQUES

Le titulaire s'engage pendant toute la durée de l'accord-cadre à assurer la continuité du service en toutes circonstances, sauf cas de force majeure, destruction totale ou partielle de la restauration scolaire ou retard imputable au Collège **Fontaines Bouillantes**. L'entreprise doit immédiatement prévenir le collège des éventuelles difficultés rencontrées et prendre toutes les mesures de substitution possibles.

En cas de grève de son personnel ou de toute autre cause imputable au titulaire, il assure un service minimum de type repas froid. En cas de manquements répétés, le titulaire s'expose à la résiliation du marché.

Toutefois, en cas de défaillance du titulaire, la personne publique pourra pourvoir à l'exécution de la prestation aux frais et risques du titulaire dans les cas suivants :

- En cas de résiliation du contrat aux torts du titulaire en vertu du CCAG/FCS.
Le titulaire du marché résilié n'est pas admis à prendre part directement ou indirectement à l'exécution des prestations à ses frais et risques.

- Si le titulaire ne remplit pas les obligations que lui impose le présent cahier des charges ou s'il les remplit d'une façon non conforme, inexacte ou incomplète, de nature à compromettre les intérêts du service.
- En cas d'interruption totale ou partielle de l'approvisionnement du service de restauration pendant les périodes de fonctionnement.
- Si la sécurité et (ou) l'hygiène venant à être compromise(s) du fait du titulaire, celui-ci se refusait à prendre les mesures indiquées dans les cahiers des charges.

NOTA : le fait de grève du personnel du titulaire, le fait d'arrêt de travail du personnel du titulaire ou de rupture d'approvisionnement ne peut en aucun cas être considéré comme un cas de force majeure.

S'il n'est pas possible à la personne publique de se procurer, dans les mêmes conditions financières que celles prévues par le marché, les prestations exactement conformes, elle peut y substituer des prestations équivalentes. L'augmentation des dépenses, par rapport au prix du marché, résultant de l'exécution des prestations aux risques et périls du titulaire, est à la charge de ce dernier. Une diminution des dépenses ne lui profite pas et reste acquise à la personne publique.

13.2 RESILIATION

Seules les stipulations du chapitre 7 du CCAG/FCS., relatives à la résiliation du marché, sont applicables.

Dans tous les cas, le titulaire se doit de respecter la législation en matière de sécurité alimentaire sous peine de rupture de contrat immédiate, sans préavis et sans indemnité.

En cas de défaut ou d'inexactitude des pièces justificatives de l'aptitude du titulaire à exercer l'activité professionnelle, de sa capacité économique et financière, et de ses capacités techniques et professionnelles, le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de faire exécuter par un tiers les prestations aux frais et risques du titulaire.

L'EPLÉ, peut à sa convenance demander une analyse bactériologique à la charge du prestataire ; en cas de défaillance ou faute grave, une sanction au frais et risque du titulaire et/ou résiliation pour défaut d'hygiène constaté sera actée.

Résiliation aux torts du titulaire

Sans exclure l'application des autres causes de résiliation prévues au chapitre 7 du CCAG/FCS, le marché pourra aussi être résilié aux torts exclusifs du titulaire, sans que celui-ci prétende à indemnité, par dérogation à l'article précité et dans les cas suivants :

- ❖ après trois livraisons non conformes en qualité ou en quantité à la livraison ;
- ❖ après trois retards dans la livraison des fournitures imputable au titulaire ;
- ❖ en cas de non fourniture des documents prévus à l'articles 6.3 du CCP ;
- ❖ en cas de non déclaration de sous-traitance;
- ❖ en cas de non remise d'une copie valide de la police d'assurance;
- ❖ en cas de non remise d'une copie de l'agrément des services vétérinaires ;
- ❖ en cas d'infraction caractérisée aux clauses contractuelles du présent marché.

La décision de résiliation intervient, après notification d'une mise en demeure au titulaire assortie d'un délai d'exécution restée infructueuse. Dans le cadre de cette mise en demeure, le collègue informe le titulaire de la sanction envisagée et l'invite à présenter ses observations.

ARTICLE 14 : SAUVEGARDE, REDRESSEMENT ET LIQUIDATION JUDICIAIRE

:

En cas de sauvegarde ou de redressement judiciaire, le marché est résilié, si après mise en demeure de l'administrateur judiciaire, dans les conditions prévues à l'article L. 622-13 du code de commerce, ce dernier indique ne pas reprendre les obligations du titulaire. En cas de liquidation judiciaire du titulaire, le marché est résilié si, après mise en demeure du liquidateur, dans les conditions prévues à l'article L. 641-11-1 du code de commerce, ce dernier indique ne pas reprendre les obligations du titulaire. La résiliation, si elle est prononcée, prend effet à la date de l'événement. Elle n'ouvre droit, pour le titulaire, à aucune indemnité.

ARTICLE 15 : CONTENTIEUX/ REGLEMENT DES LITIGES

En aucun cas, les contestations, qui pourraient subvenir entre l'établissement et le titulaire du marché, ne pourraient être invoquées par ce dernier comme cause d'arrêt ou de suspension des prestations à effectuer.

Les contestations se rapportant au présent Marché et qui n'auraient pas pu être réglées à l'amiable, soit directement entre les parties, soit par l'intermédiaire du Comité Consultatif de règlement amiable, seront de la compétence du Tribunal Administratif de la Guadeloupe.

En cas de litige, seul le Tribunal Administratif de Basse-Terre est compétent en la matière.

Tous les documents, inscriptions sur matériel, correspondances, demandes de paiement ou modes d'emploi doivent être entièrement rédigés en langue française. S'ils sont rédigés dans une autre langue, ils doivent être accompagnés d'une traduction en français, certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté.

ARTICLE 16 : DEROGATIONS AUX DOCUMENTS GENERAUX

L'article 9 (paragraphe 9.1, 9.2) du présent CCP déroge à l'article 14 du CCAG/FCS

L'article 10.2 du présent CCP déroge à l'article 10 du CCAG/FCS

L'article 13.1 du présent CCP déroge à l'article 41 du CCAG/FCS

L'article 13.2 du présent CCP déroge à l'article 41 du CCAG/FCS

Fait à, le

Le Prestataire